



BIO



LOCAL



Repas BIO



Dessert élaboré  
par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison  
sans viande

*Du végé pour changer*

*Repas Alsacien*

5 novembre	6 novembre	7 novembre	8 novembre	9 novembre
<b>Emincé de boeuf</b> sauce tomate	Potage de légumes	Salade de <b>céleri</b>	<b>Volaille</b> sauce chasseur	Salade de <b>carottes</b>
Brocolis	Tortellinis tricolores ricotta, épinards	Colin sauce ciboulette	<b>Semoule</b>	<b>Saucisses de Strasbourg</b> et moutarde
<b>Riz</b>		<b>Spätzles</b>	<b>Duo de navets blancs</b> et jaunes	<b>Pommes de terre</b>
Camembert	Salade verte	Haricots verts	Gouda	<b>Choucroute</b>
<b>Pomme</b>	<b>Fromage blanc</b> stracciatella	Crème chocolat	Fruit de saison	<b>Yaourt fermier sucré</b>
<i>Pané fromager et sauce</i>	-	-	<i>Galette végétarienne</i> et sauce	<i>Flan de p.de terre aux</i> <i>légumes (plat complet)</i>

12 novembre	13 novembre	14 novembre	15 novembre	16 novembre
Poisson sauce olives et citron vert	Tartiflette (pommes de terre) au jambon de porc	<b>Volaille</b> marengo	<b>Gîte de boeuf</b> sauce brune	Haut de cuisse de poulet grillé au four
<b>Bouलगour</b>	Salade verte	<b>Riz</b>	<b>Pâtes Grand'mère</b>	Garbure de haricots blancs
Petits pois au bouillon	(raclette dans le plat)	Haricots beurre	Choux de Bruxelles béchamel	Saint Paulin
Cantafras nature	Fruit de saison	Bleu	Emmental	<b>Fruit de saison</b>
Eclair vanille	<i>Tartiflettes</i> <i>au fromage</i>	<i>Risotto au fromage</i> <i>et légumes</i>	<b>Compotée pommes</b> <b>quetsches</b> cannelle	
-			<i>Quenelles natures</i> <i>et sauce</i>	<i>Omelette et sauce</i>

*Repas Cinéma*

19 novembre	20 novembre	21 novembre	22 novembre	23 novembre
<b>Volaille braisée</b> à la crème et aux champignons	<b>Radis aux pommes</b>	Salade de <b>céleri</b>	<b>Soupe de Cendrillon</b> (Potiron)	<b>Boeuf</b> bourguignon
Polenta aux châtaignes	Blanquette de colin à l'oseille	<b>Palette de porc</b> à la diable	Spaghettis (fromage râpé) aux boules de boeuf de Belle et le Clochard	<b>Pommes vapeur</b>
Fondue carré	<b>Riz</b>	<b>Semoule</b>	Salade verte	<b>Carottes persillées</b>
<b>Fruit de saison</b>	Haricots verts	Choux-fleurs persillés	Compote et Pop corn	Brie
<i>Polenta au fromage</i> <i>et champignons</i>	Fromage blanc sucré	Flan caramel	<i>Falafels</i>	Kaki
-	-	<i>Pané fromager et sauce</i>		<i>Quenelles natures et sauce</i>

*Du végé pour changer*

26 novembre	27 novembre	28 novembre	29 novembre	30 novembre
Salade de <b>carottes</b>	Soupe aux <b>choux</b>	<b>Omelette</b> et sauce tomate	<b>Rôti de porc</b> sauce aux pommes	Mousse de canard (sans porc)
Mijoté de <b>volaille</b> sauce à l'ancienne	Hachis parmentier	Tortis	Potatoes	Merlu crème de fenouil
Lentilles aux petits légumes	(pommes de terre et potimarron)	Épinards en branche	<b>Endives</b> béchamel	<b>Riz</b>
<b>Semoule au lait</b>	Salade verte	Fromage	Tomme blanche	Brocolis
<i>Risotto de lentilles</i> <i>et légumes</i>	Edam	Banane au chocolat	Fruit de saison	Yaourt arôme
	<i>Hachis au soja</i>	-	<i>Galette végétarienne</i> <i>et sauce</i>	<i>Entrée: Salade de légumes</i>

### Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont:



Boucherie Herrmann (67)  
Boucherie Schweitzer (67)  
Boucherie Val d'Argent (67)  
Volailles Siebert (67)



Alsace Fruits (67)  
Choucrouterie Claude (68)  
Coopérative de Sélestat (67)  
Ferme Eschbach (67)  
Ferme Halter (67)



Alsace lait (67)  
Ferme Adam (67)  
Ferme Durr (67)  
Ferme Michel (68)  
Ferme Tiergarten (67)  
Fromagerie Haxaire (68)

Ferme Pulvermühle (67 et 68)  
Ferme Rosenmeer (67)  
Ferme Schmitt (67)  
GAEC de la Lach (67)  
ID3A (68)



Boulangeries Demeusy (67, 68, 90)  
Boulangeries diverses (67, 68)  
Alélor Raifalsa (67)  
Melfor (68)  
Pâtes Grand'mère (67)  
Sucre Erstein (67)

Ferme Halter (67)  
Jardin du Ried (67)  
Régal des champs (67)  
Végafruits (54)  
Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Vergers Huffs Schmidt (67)  
Vergers Rieffel (67)

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés  
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.**

\*\*\*\*\*

**Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements**



BIO



LOCAL



Repas BIO



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison sans viande

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont:



			Saint Nicolas	Repas Alsacien
3 décembre	4 décembre	5 décembre	6 décembre	7 décembre
Céleri au melfor	Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons)	Boules à l'agneau sauce aux olives	Salade verte	Salade de radis
Emincé de porc sauce curry		Boullgour	Pépites de colin panée et ketchup	Baekoffa de boeuf
Gnocchis	Pâtes Grand'mère	Navets braisés	Risotto à la courges muscade	(pommes de terre, et légumes du bouillon)
Choux rouges	Mimolette	Tomme noire	Gâteau aux épices et pépites de chocolat	Yaourt fermier églantine
Flan vanille	Poire	Fruit de saison	-	Crêpe SV
Champignons et sauce	Bouchée aux quenelles natures	Pané fromager et sauce	-	Crêpe SV
<b>Du végété pour changer</b>				
10 décembre	11 décembre	12 décembre	13 décembre	14 décembre
Lewerknepfles (boeuf et porc) sauce tomate	Poatge de carottes	Céleri vinaigrette	Escalope de dinde sauce au miel	Salade de betteraves
Purée de pommes de terre et potimarron	Tarte aux fromages	Miettes de saumon sauce citronnée	Blé	Gratin de pâtes au jambon de porc
Camembert	Salade verte	Riz	Poêlée de carottes, panais et rutabaga	Salade verte
Pomme	Fromage blanc aux fruits	Epinards hachés	Gouda	Yaourt sucré
Falafels et sauce	-	Crème spéculoos	Fruit de saison	Gratin de pâtes aux oeufs
<b>Repas de Noël</b>				
17 décembre	18 décembre	19 décembre	20 décembre	21 décembre
Colin sce crustacés	Saucisse fumée (porc)	Raviolis de volaille sauce tomate	Panaïs bulgare	Volaille farcie sauce aux marrons
Semoule	Lentilles aux carottes	Salade verte	Gîte de boeuf au paprika	Pommes duchesse
Poêlée d'Automne (navet, chou, courge,...)	Edam	Fromage râpé	Riz	Choux verts
Emmental	Flan chocolat	Banane	Brocolis	Fondu carré
Fruit de saison			Mimolette	Dessert de Noël Et Surprise
-	Pané fromager et sauce	Crêpe SV	Omelette et sauce	Quenelles natures et sauce



Boucherie Herrmann (67)  
Boucherie Schweitzer (67)  
Boucherie Val d'Argent (67)  
Volailles Siebert (67)



Alsace Fruits (67)  
Choucrouterie Claude (68)  
Coopérative de Sélestat (67)  
Ferme Eschbach (67)  
Ferme Halter (67)  
Ferme Pulvermühle (67 et 68)  
Ferme Rosenmeer (67)  
Ferme Schmitt (67)  
GAEC de la Lach (67)  
ID3A (68)  
Jardin du Ried (67)  
Régat des champs (67)  
Végafruits (54)  
Vergers Burger (67)  
Vergers Dettling (67)  
Vergers Hartmann (67)  
Vergers Huffschmidt (67)  
Vergers Rieffel (67)



Alsace lait (67)  
Ferme Adam (67)  
Ferme Durr (67)  
Ferme Michel (68)  
Ferme Tiergarten (67)  
Fromagerie Haxaire (68)



Boulangeries Demeusy (67, 68, 90)  
Boulangeries diverses (67, 68)  
Alélor Raifalsa (67)  
Melfor (68)  
Pâtes Grand'mère (67)  
Sucre Erstein (67)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

\*\*\*\*\*

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements